

2.2 Infrastructure

2.2.1 Exigences en matière de construction

- Les établissements du secteur alimentaire disposent, en plus de la cuisine et des espaces réservés aux clients, des installations et/ou des locaux suivants, pour autant que la place disponible le permette :
 - un espace approprié pour la réception des marchandises ;
 - une quantité suffisante de locaux de stockage dans de parfaites conditions d'hygiène (séparation, températures, aération, etc.) ;
 - des toilettes avec chasse d'eau et raccordement aux canalisations. Les toilettes ne doivent pas donner directement dans les pièces où l'on manipule des aliments ;
 - un nombre suffisant de lavabos avec eau chaude et eau froide ;
 - des vestiaires et des sanitaires pour le personnel ;
 - des locaux de stockage destinés aux déchets, aux produits d'entretien et aux outils de travail.
- Tous les locaux dans lesquels des denrées alimentaires sont livrées, stockées, préparées et transformées, doivent être conçus et aménagés de manière à garantir l'hygiène alimentaire et à éviter toute contamination.
- Les locaux et les installations des établissements du secteur alimentaire doivent être propres et toujours maintenus en état.
- Les murs, plafonds, portes, plans de travail et meubles doivent être faciles à nettoyer.
- Les fenêtres pouvant s'ouvrir vers l'extérieur, situées dans des pièces où sont transformées des denrées alimentaires, doivent être efficacement protégées pour éviter toute pénétration de nuisibles.
- Les écoulements au sol doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter. Les trous d'évacuation doivent être construits de manière à empêcher toute pénétration d'odeurs ou de vermine dans les locaux.
- Les pièces où sont transformées des denrées alimentaires disposent d'un nombre suffisant de lavabos avec eau chaude et eau froide, distributeur de savon liquide, papier essuie-mains en rouleaux, serviettes en papier jetables ou ventilateur haute pression.
- En cas d'utilisation de systèmes de ventilation, ceux-ci doivent être en nombre suffisant et faciles d'entretien.
- Les éléments de finitions des sols et des murs ainsi que les plinthes doivent être soit pourvus d'un mastic intact et complet, soit de joints en silicone.

2.2.2 Alimentation en eau

- L'eau présente la qualité d'une eau potable à l'exception de l'eau industrielle servant à la lutte contre l'incendie, au refroidissement ou à des fins similaires. Cette eau industrielle circule dans des systèmes séparés et est signalisée en tant que telle.
- Les machines à glace sont directement raccordées à l'eau du robinet (eau potable), nettoyées et entretenues régulièrement (y compris ustensiles de puisage).
- La température du chauffe-eau s'élève à au moins 60°C et empêche la contamination du circuit d'eau chaude (legionella) par chauffage et rinçage périodiques temporaires. Là où cela s'avère nécessaire, il faut procéder à une désinfection chimique de l'eau contre les dépôts.³

2.2.3 Objets et matériaux, installations et appareils

Objets et matériaux

- Les objets et matériaux sont conformes aux exigences de l'Ordonnance sur les objets usuels. Seuls sont utilisés les matériaux autorisés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et qui excluent notamment les dangers suivants :
 - Métal : contamination des denrées alimentaires par des métaux lourds
 - Films plastiques et cellophanes : passage de plastifiants et de monomères, altération olfactive
 - Céramique, verre et matériaux similaires : éviter toute contamination des aliments par le plomb et le cadmium au-delà des valeurs limites admissibles
 - Papier et carton : altération de la denrée alimentaire par des résidus de papier ou de carton à la surface, contamination en raison d'une mauvaise qualité du papier (par ex. vieux papiers)
 - Matériaux actifs et intelligents : modifications entraînant de quelque manière la non-conformité de l'aliment par rapport aux dispositions de la Loi sur les denrées alimentaires.
 - Paraffine, cires, colorants : passage de substances cancérigènes, de colorants dangereux sûrs et d'autres composants non admis dans l'OAdd ou dans l'Ordonnance sur les objets et matériaux.
 - Encres d'emballage : contamination par des colorants non autorisés

³ Plus de détails sur le site internet de l'OFSP : <http://www.bag.admin.ch/themen/medizin/00682/00684/01084/index.html?lang=fr>

Installations et appareils

- Les appareils et les ustensiles (récipients, poêles, planches à découper, vaisselle, couverts, appareils, machines, etc.), qui entrent en contact avec des denrées alimentaires, sont fabriqués dans une matière résistante à la corrosion et facile à nettoyer. Le nettoyage et, si nécessaire, la désinfection sont réalisés régulièrement et de façon minutieuse.
- Les appareils et machines sont installés de manière à garantir un nettoyage minutieux et à éviter tout angle mort (intervalle entre sol/mur).
- L'état de la vaisselle est impeccable et sans défaut/s fissure.
- Les machines, appareils, récipients, ustensiles, couverts et la vaisselle sont en parfait état.
- Les appareils et les meubles dans la cuisine sont mastiqués de part en part, là où cela est nécessaire.

2.2.4 Instruments de mesure et de contrôle

- Les appareils de mesure (balances, thermomètres) sont utilisés, conservés, étalonnés et entretenus conformément au mode d'emploi du fabricant. Ils sont protégés contre toute altération de la qualité et contre tout mauvais usage.
- Le bon fonctionnement de chaque appareil de mesure est vérifié dans le cadre de l'autocontrôle conformément aux indications du fabricant, notamment en ce qui concerne l'exactitude de l'affichage et l'état général (propreté, câblage, piles, etc.)
- Les instruments de mesure servant à la détermination du prix final lors de la vente en libre-service, sont conformes aux exigences de l'Ordonnance sur les instruments de mesure (941.210). L'exactitude de l'affichage est vérifiée au moins une fois par an à l'aide d'un appareil de mesure de référence étalonné (avec certificat de contrôle).
- Les contrôles sont documentés par écrit.
- Pour les verres, les doseurs, etc. il faut respecter les consignes mentionnées au point 2.4.2.

2.2.5 Nettoyage, désinfection

Consignes générales

- Les locaux, installations, objets, appareils, machines et équipements sont nettoyés régulièrement et désinfectés le cas échéant.
- Les plans de nettoyage sont établis pour l'ensemble des secteurs et ils sont surveillés ainsi que contrôlés par le supérieur hiérarchique.

- Des formations sont dispensées pour les opérations de nettoyage.
- Les modes d'emploi et les mesures de protection des fabricants sont respectés.
- Les différentes opérations de travail sont réalisées à l'aide d'outils différents.
- Les ustensiles de nettoyage (notamment les chiffons et les brosses) sont propres et changés régulièrement.

Désinfection

- La désinfection a pour objectif de détruire les microorganismes afin que les surfaces et les objets traités n'engendrent aucun risque d'hygiène.
- La désinfection est réalisée au moyen de la chaleur ou de désinfectants admis pour le secteur alimentaire.
- Un nettoyage à fond doit être effectué avant chaque désinfection.

Types de nettoyage pour les chambres d'hôtel

Les **nettoyages d'entretien** sont les nettoyages quotidiens, qui sont effectués régulièrement, par ex. après une opération de travail, le nettoyage des toilettes réalisé en journée, le nettoyage des chambres dans lesquelles l'hôte reste (le client séjourne).

Les **nettoyages intermédiaires** sont des nettoyages plus minutieux, par ex. le nettoyage matinal des toilettes publiques, le nettoyage des chambres que l'hôte quitte définitivement (le client s'en va).

Les **nettoyages à fond** sont des nettoyages de fond en comble effectués à intervalles espacés, par ex. le nettoyage saisonnier effectué à fond, etc.

2.2.6 Nuisibles

- Toutes les ouvertures vers l'extérieur sont protégées efficacement pour éviter toute pénétration de nuisibles.
- La présence de nuisibles est contrôlée à la réception des marchandises qui, le cas échéant, sont refusées.
- La présence éventuelle de nuisibles est vérifiée par des contrôles permanents.
- En présence de nuisibles, des mesures de lutte immédiates sont prises. Dans ce cadre, seuls sont utilisés les produits vérifiés par les collaborateurs ayant suivi une formation professionnelle ou les spécialistes officiels de la lutte contre les parasites.
- Le risque de contamination des denrées alimentaires est pris en considération lors de la mise en œuvre des mesures de lutte contre les nuisibles.

2.2.7 Réception des marchandises

- La zone de réception des marchandises est appropriée pour le contrôle des aliments et le reconditionnement de la marchandise dans les récipients de conservation à partir de conteneurs de transport.
- Le lieu de réception des marchandises est aménagé de manière à pouvoir réaliser un contrôle complet à l'arrivée des marchandises (thermomètre pour mesurer la température superficielle, balance, éclairage suffisant). Si les marchandises ne peuvent pas être réceptionnées et stockées immédiatement, il faut prévoir un dispositif de réfrigération séparé.
- Les voies de transport des denrées alimentaires sont clairement définies et connues des fournisseurs.
- Les transports à travers la cuisine sont évités.
- Les dépôts d'ordures et d'emballages vides sont séparés dans l'espace de la zone de réception des marchandises.
- La chaîne du froid est maintenue, si nécessaire par un dispositif de réfrigération supplémentaire.

2.2.8 Locaux de stockage

- Les locaux de stockage sont aménagés avec des étagères appropriées, faciles à nettoyer.
- Les locaux de stockage des denrées alimentaires qui ne sont pas soumises à des prescriptions de températures, sont propres, exempts d'humidité et de nuisibles, à l'abri de la lumière et bien aérés.
- Les chambres froides disposent des dispositifs de réfrigération et des appareils de mesure de température nécessaires pour garantir et contrôler le bon respect des températures maximales prescrites.
- Les locaux de stockage de la cuisine sont aménagés de

telle sorte qu'il n'est pas nécessaire de passer par les locaux de production pour livrer les marchandises.

2.2.9

Production, cuisine, office, cuisines satellites

- Les locaux sont équipés d'un bon système d'aération / d'aspiration
- Les filtres des hottes d'aspiration sont faciles d'accès et d'entretien.
- La cuisine est bien éclairée.
- Les cuisines et les cuisines satellites sont agencées pour que les aliments déjà préparés puissent être entreposés dans des conditions optimales.
- La zone propre et la zone sale sont séparées soit dans le temps soit dans l'espace.
- L'accessibilité des machines installées de manière permanente est garantie.
- Les lavabos avec savon liquide et serviettes jetables sont séparés des éviers servant au rinçage préalable de la vaisselle et de ceux destinés aux légumes et à la salade.

2.2.10

Points de vente, points de distribution

- Les buffets en libre-service comprenant des plats présentés à la vente en vrac doivent être équipés d'un dispositif approprié de protection contre les expectorations et être bien nettoyés.
- Les locaux réservés aux clients disposent également, en plus d'un éclairage d'ambiance, d'un éclairage plus clair pour le nettoyage.
- Les vitrines de vente sont fabriquées dans un matériau approprié et sont faciles à nettoyer.
- Des installations sont disponibles pour le maintien au chaud et/ou la réfrigération.
- Dans la mesure où des aliments facilement périssables sont proposés dans ces équipements, la vitrine doit être équipée d'un dispositif de réfrigération ainsi que d'un thermomètre permettant le contrôle de la température.
- Les aliments présentés à la vente en vrac à l'extérieur doivent être protégés des insectes, des nuisibles et de toute autre forme de contamination au moyen de conteneurs/couvercles appropriés.
- Lorsque des denrées alimentaires facilement périssables sont conservées à l'extérieur, des dispositifs adéquats de maintien et de contrôle de la température doivent être installés.

2.2.11 Service traiteur, établissements occasionnels

- Les stands de marché, les chapiteaux de vente, etc. doivent être conçus pour pouvoir être maintenus en état de propreté et être facilement entretenus.
- Des installations sanitaires et des lavabos doivent être disponibles.
- Il y a un raccordement d'eau potable.
- Les aliments sont conservés et présentés pour éviter toute influence néfaste (protection à l'aide d'un toit ou d'un auvent, dispositif de protection contre les expectorations pour les denrées alimentaires fragiles présentées à la vente en vrac).
- Pour les aliments facilement périssables, la présence des équipements ou installations nécessaires au maintien et au contrôle des bonnes conditions de température est indispensable.
- Les déchets sont stockés à part des denrées alimentaires jusqu'à leur élimination.
- Les déchets sont transportés séparément des aliments.

2.2.12 Stations d'élimination

- Les locaux de stockage et les dépôts destinés à l'élimination des déchets sont séparés les uns des autres.
- Les déchets organiques sont conservés par réfrigération dans des conteneurs fermés.
- Les locaux de collecte des déchets sont construits et entretenus de façon à rester propres et exempts d'animaux et de vermine.
- Les déchets sont stockés de manière à empêcher les mauvaises odeurs et l'apparition de vermine et de nuisibles.
- Les poubelles ferment hermétiquement et sont faciles à nettoyer et, le cas échéant, à désinfecter.
- L'élimination des déchets est séparée dans l'espace de la zone de réception des marchandises et elle est effectuée régulièrement.

2.2.13 Véhicules de transport, conteneurs

- Les véhicules de transport et les conteneurs sont conçus pour être facilement nettoyés et, si nécessaire, désinfectés.
- Les véhicules de transport et les conteneurs sont nettoyés et, au besoin, désinfectés. Pour garantir un transport dans de bonnes conditions d'hygiène il faut, avant de transporter des aliments, notamment nettoyer les moyens de transport qui servent de façon alternée aux denrées alimentaires et à d'autres marchandises.
- Les véhicules de transport et les conteneurs servant à transporter des denrées alimentaires qui doivent être

maintenues à une certaine température (produits congelés/chariots pour la distribution de plats) sont conçus pour conserver une température constante et permettre une surveillance.

2.2.14 Installations de débit entretien, étalonnage

- Les exploitants d'installations de débit sont responsables de l'état impeccable, du nettoyage et de l'entretien réguliers de celles-ci.
- L'entretien est documenté et démontré.
- Pour le débit de boissons, on utilise des récipients pourvus d'un trait de jauge.

Installations postmix

- L'eau potable gazéifiée est déclarée de telle sorte qu'on ne peut pas la confondre avec de l'eau minérale.

Installations premix

- Lorsqu'on utilise, pour préparer une boisson, une eau minérale naturelle en lieu et place de l'eau potable, la boisson obtenue peut être appelée « eau de table ». L'origine de l'eau minérale est mentionnée.

Tirage de la bière

- Pour le tirage de la bière en fût, seuls sont autorisés des appareils à pression fonctionnant avec du dioxyde de carbone comprimé ou de l'azote.
- Le raccordement du tuyau de gaz au siphon ou à la tête de tirage doit être pourvu d'une soupape destinée à empêcher le refoulement.
- Aucune autre boisson ne doit être servie via les robinets de tirage destinés à la bière.

Distributeur d'eau : (bidon de 10 l. et plus)

- Les distributeurs d'eau sont nettoyés régulièrement par un spécialiste du fabricant.
- Le nettoyage/la maintenance par le fabricant est documentée
- Les distributeurs d'eau sont mis en service uniquement si la fréquence est suffisamment élevée pour que les bidons soient vidés dans un délai qui, selon le fabricant, garantit à tout instant une qualité irréprochable de l'eau potable.
- Les distributeurs d'eau chaude sont détartrés régulièrement.

2.2.15 Locaux réservés au personnel et vestiaires

- Pour l'hygiène personnelle des collaborateurs, des vestiaires et des sanitaires sont disponibles (si les locaux le permettent, armoires séparées, une pour les vêtements de ville et une autre pour les vêtements de travail, ainsi que douches).
- Lorsque des salles de pause ou de repas sont mises à disposition, celles-ci sont suffisamment grandes et équipées de chaises et, si possible, de fenêtres.
- En l'absence de fenêtres, la salle de repas est munie d'un bon système de ventilation.
- Les locaux sont nettoyés quotidiennement.

2.2.16 Toilettes

- Les installations sanitaires et les toilettes sont séparées des locaux de stockage alimentaire et disposent d'un système d'aération/de ventilation naturel ou mécanique.
- Les portes des vestiaires et des toilettes ne donnent pas directement dans les pièces où sont manipulées les denrées alimentaires.
- Les toilettes sont équipées de serviettes en papier, d'essuie-mains en rouleaux ou de séchoirs, de savon liquide, de désinfectant, de sachets hygiéniques et de poubelles.
- Elles sont nettoyées tous les jours.

2.2.17 Chambres des clients, étage

- Les chambres, y compris cabinet de toilette, offrent de bonnes conditions d'hygiène et sentent le frais. Elles sont maintenues en état de propreté par des nettoyages d'entretien, des nettoyages intermédiaires et des nettoyages à fond.
- Les corridors, les cages d'escalier, les ascenseurs ainsi que les toilettes et douches publiques à l'étage sont toujours maintenus en état de propreté grâce à des nettoyages d'entretien, intermédiaires et à fond.
- L'office à l'étage, les locaux de stockage, les armoires et les espaces de rangement pour le matériel sont régulièrement maintenus en état de propreté par des nettoyages d'entretien, des nettoyages intermédiaires et des nettoyages à fond.
- Murs, portes, fenêtres, rideaux, équipements, meubles, matelas, minibars, aérations, climatisations et revêtements de sol font l'objet de nettoyages intermédiaires et de nettoyages à fond réguliers.
- Les joints en silicone et le carrelage sont exempts de fissures ou de moisissures.

2.2.18 Espace bien-être, spa

- Les mesures pour garantir le respect des directives cantonales sont consignées dans un plan de nettoyage.⁴
- Pendant les jours de baignade, la qualité de l'eau (notamment le pH) et la concentration des désinfectants sont contrôlés deux fois dans la journée.
- Le bon fonctionnement de l'installation de traitement est contrôlé quotidiennement et documenté par écrit. Toutes les installations techniques et les machines font l'objet d'un contrôle régulier et d'une maintenance conformément aux consignes du fabricant.
- L'espace bien-être et spa, y compris toilettes, douches, vestiaires, bains de soleil et salle de repos présente en permanence de parfaites conditions d'hygiène.
- Les clients sont invités à l'oral ou au moyen de panneaux écrits à ne pas entrer dans cet espace avec leurs chaussures de ville et à se doucher avant d'y accéder.
- L'alimentation en eau de baignade propre est définie et documentée. La qualité de l'eau est garantie par des mesures de contrôle appropriées, en général conformément aux directives cantonales.
- Des produits nettoyants à l'alcool et du papier pour nettoyer les appareils de remise en forme et les solariums sont mis à la disposition des clients en libre-service.
- L'eau potable mise à la disposition des clients est changée tous les jours.
- Les verres sont propres.
- Un contrôle approprié et un plan de mesures sont garantis en ce qui concerne les risques de noyade et les autres risques liés à la baignade.

⁴ Différents cantons ont déclaré le caractère obligatoire de la norme SIA 385/9 et notamment des critères de qualité qui y sont mentionnés